



San Marco Lounge & Bar

Ne la chiesa coi santi, e in taverna coi ghiottoni!

CHAMPAGNE & BOLLICINE

	10cl	37.5cl	75cl
Prosecco Influssi di Luna Veneto	5		22
Franciacorta Antica Fratta Lombardia		22	39
Champagne Charles Heidsieck Brut R�serve	45		95

VINI

	10cl	75cl
Vini Bianchi		
Chardonnay Trentino Alto Adige	6	24
Lugana C� Dei Frati Lombardia	6	29
Vini Rosati		
Rosa Dei Frati C� Dei Frati Lombardia	6	29
Vini Rossi		
Valpolicella Superiore Ripasso Zenato Veneto	6	35
Chianti Classico Dievole Toscana	6	35
Il Glicine Sassella Lombardia	6	45
Vino da Meditazione		
Recioto di Soave Le Colombare Veneto	8	

APERITIVI

	10cl	4cl
Martini bianco		5
Martini rosso		5
Martini extra dry		5
Campari Bitter		5
Campari Soda		5
Aperol Bitter		5
Pernod		6
Sherry Tio Pepe		6
Ricard		6
Pastis		6
Crodino	4	
San Bitter	4	

LIQUORI & AMARI

		4cl
Limoncello	Italia	5
Cherry Brandy	Italia	5
Amaretto Di Saronno	Italia	5
Cointreau	Francia	5
Bailey's	Irlanda	6
Drambuie	Scozia	5
Lucano	Italia	5
Ramazotti	Italia	5
Braulio	Italia	5
Braulio Riserva	Italia	6
Cynar	Italia	5
Averna	Italia	5
Fernet Branca	Italia	6
Branca Menta	Italia	6
Diesus	Italia	6
Zucca	Italia	5
Montenegro	Italia	5
Sambuca	Italia	5
Jägermeister	Germania	6

COCKTAIL CLASSICI

Cosmopolitan	8
Vodka, Cointreau, succo di lime, cranberry	
Apple Martini	8
Vodka, Vermouth dry, liquore alla mela verde	
Whisky Sour	8
Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero	
White Russian	8
Vodka, Kahlua, panna liquida	
Amaretto Sour	8
Amaretto di Saronno, succo di lime, succo d'arancia	
God Father	8
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
God Mother	8
Vodka, Amaretto di Saronno	
Rusty Nail	8
Scotch Whisky, Drambuie	
Stinger	8
Brandy, crema di menta bianca	
Aperol Spritz	7
Aperol, soda, prosecco	
Hugo	8
Sciroppo sanbuco, menta, prosecco	
Moscow Mule	8
Vodka, succo lime, ginger beer	

COCKTAIL ANALCOLICI

Shirley Temple	6
Ginger Ale, granatina	
Virgin Caipirinha	6
Ginger Ale, lime, zucchero di canna	
Virgin Mary	6
Succo pomodoro, tabasco, sale e pepe, Worcestershire Sauce, lime	
Florida	6
Succo d'arancia, succo d'ananas, succo di limone, granatina	
Gentle Sea Breeze	6
Succo di pompelmo, succo di cranberry, succo di lime	

LONG DRINK

Americano	8
Vermouth rosso, Campari, soda	
Bloody Mary	8
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco	
Worcestershire Sauce, sale e pepe	
Caipirinha	8
Cachaça, lime, zucchero di canna	
Nelle varianti alla fragola, lampone, passion fruit	
Cuba Libre	8
Rum, lime, Coca Cola	
Negroni	8
Gin, Campari, Vermouth rosso	
Piña Colada	8
Rum, Batida de Coco, succo d'ananas, ananas fresca	
Tequila Sunrise	8
Tequila, succo d'arancia, lime, granatina	
Negroski	8
Vodka, Campari, Vermouth rosso	
Negroni Sbagliato	8
Prosecco, Campari, Vermouth rosso	

VODKA

Absolut	Svezia	4cl	5
Belvedere	Polonia	8	
Grey Goose	Francia	8	
Stolichnaya	Russia	7	

GIN

		4cl
Gordon's	Inghilterra	5
Bombay Sapphire	Inghilterra	6
Tanqueray	Inghilterra	7
Hendrick's	Inghilterra	8
Beefeater	Inghilterra	6
Ungava	Canada	7
Gin Mare	Spagna	8
Monkey 47	Germania	9
Gin Poli	Italia	7
RIVO	Lago di Como	8
G'Vine	Francia	8
Marconi 46	Italia	8

RUM

		4cl
Havana	Cuba	5
Havana Anejo	Cuba	5
Bacardi	Cuba	5
Pampero Anniversario	Venezuela	6
Havana 7 años	Cuba	7
Appelton Dark	Jamaica	8
Matusalem 15 years	Cuba	8
Santa Teresa	Venezuela	9
El Dorado 15 years	Guyana	11
J Bally 12ans	Martinica	12
Zacapa 23 anni	Guatemala	14

COGNAC & ARMAGNAC

		4cl
Hennessy VS	Francia	8
Delemain XO Pale & Dry	Francia	13
Hennessy XO	Francia	18
Bas Armagnac Dartigalongue	Francia	8
Marc de Champagne	Francia	7

BRANDY

			4cl
Vecchia Romagna		Italia	6
Brandy Antinori		Italia	7
Brandy Napoleon		Italia	6
Carlos 1		Spagna	7

BLENDED WHISKY

			4cl
J&B		Scozia	5
Johnny Walker Red Label		Scozia	7
Johnny Walker Black Label		Scozia	7
Chivas Regal	12 Years	Scozia	8
Jameson		Irlanda	6

SINGLE MALT WHISKY

			4cl
Auchentoshan	12 Years	Lowlands	8
Glenkinchie	10 Years	Lowlands	11
Highland Park	12 Years	Islands	8
Talisker	10 Years	Skye	9
Bowmore	12 Years	Islay	9
Laphroaig	10 Years	Islay	9
Caol Ila	12 Years	Islay	10
Lagavulin	16 Years	Islay	13
Oban	14 Years	Highland	14
Macallan Amber		Speyside	13

ACQUAVITE E DISTILLATI

			2cl
Grappa Moscato		Nonnino	6
Grappa Prosecco		Nonnino	6
Grappa Morbida		Poli	7
Grappa Friulano		Nonnino	7
Grappa Merlot		Nonnino	7
Grappa Chardonnay		Nonnino	7
Grappa Le Diciotto Lune		Marzadro	8
Grappa Nebbiolo "Tre Soli Tre"		Berta	9
Grappa Barbera "Roccanivo"		Berta	9
Kirsch		Roner	6
Pere Williams		Marzadro	6
Aquavite di prugne		Poli	6
Calvados Morin		Francia	7

PORTO

			5cl
Porto Bianco		Sandeman	6
Porto Rosso		Sandeman	6
Porto Rosso	10 Years	Nieport	12

BIRRA IN BOTTIGLIA

	33cl	50cl
Moretti ZERO ALCOL ¹⁻¹³	4	
Peroni GLUTEN FREE	6	
Nastro Azzurro ¹⁻¹³	4	
Menabrea ¹⁻¹³	4	
Corona ¹⁻¹³	5	
Warsteiner ¹⁻¹³	5	
Peroni Gran Riserva ¹⁻¹³		5
Erdinger Hefeweizen ¹⁻¹³		6

BIBITE ANALCOLICHE

Acqua PSM GAS/NAT	75 cl	5
Acqua Panna	25 cl	3
Acqua San Pellegrino	25 cl	3
Coca Cola - Fanta - Sprite	33 cl	4
Coca Cola Zero	33 cl	4
San Pellegrino Aranciata	20 cl	4
San Pellegrino Chinotto	20 cl	4
Tè freddo limone/pesca	18 cl	4
Schweppes Tonic	18 cl	4
Schweppes Lemon	18 cl	4
Schweppes Ginger Ale	18 cl	4
Succhi di frutta	20 cl	4
Pesca, albicocca, pera, mirtillo, pomodoro		

BIBITE BIO

	25cl	35cl
Gassosa		5
Aranciata Rossa		5
Tea Pesca / Limone / Verde		5
Cola		5
Cedrata		5
Mandarinata Porto Fino	5	
Festivo Porto Fino	5	
Limonata Porto Fino	5	

CAFFETTERIA

Espresso	2
Espresso doppio	4
Caffè Americano	3
Decaffeinato	3
Cappuccino ⁷	4
Latte macchiato ⁷	4
Caffè corretto (Grappa, Sambuca, Bailey's)	4
Latte bianco ⁷	3
Cioccolata calda ⁷	3
Orzo	3
Ginseng	3



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

SNACK

12h00 – 18h30

Darjeeling This outstanding summer plucking has a flowery elegance and a deliciously well-balanced aroma. Ingredients: black tea	5
Earl Grey A richly aromatic autumn Darjeeling blended with the refreshing citrus aroma of bergamot. Ingredients: black tea	5
English Breakfast A gentle ceylon tea with the unmistakable sparkling and lively flavour of the island. Ingredients: black tea	5
Green Dragon A rare pleasure for tea connoisseurs when the typical light tartness of green tea joins with a flurry of freshness. Ingredients: green tea	5
Greenleaf A carefully crafted garden tea from the highlands of India with a delicate tart Darjeeling aroma. Ingredients: green tea	5
Morgentau® Flavoured green tea with mango and citrus flavour a fascinating tea composition with sencha, flower petals and the subtle fruity flavour of mango and lemon. Ingredients: green tea, flavouring, sunflowers, rose petals, cornflowers	5
Ayurveda Herbs & Ginger This ayurveda tea has the powerful freshness that only ginger, lemon grass, liquorice and lemon verbena can give. Ingredients: ginger, anise, fennel, liquorice root, lemon grass, black peppercorns, cinnamon pieces, camomile flowers, sweet blackberry leaves, rose petals, lemon verbena	5
Get the Power Flavoured fruit infusion with currant flavour bring new vitality to your life with exquisite fruits, energising cola nuts and the delicious flavour of red currants. Ingredients: hibiscus, apple pieces, sweet blackberry leaves, cola nut seeds, elderberry, flavouring, orange peel	5
Chill out with Herbs Flavoured herbal infusion with orange-cream flavour the tea for those relaxing moments: rooibos and balm banish stress and bring serenity back. Ingredients: rooibos, flavouring, sweet blackberry leaves, lemon balm leaves, sunflowers, cornflowers	5
Fruity Camomile A deliciously wholesome infusion with the gentle sweetness of orange petals. Ingredients: camomile flowers, orange flowers	5

ANTIPASTI

Insalata verde di misticanza e germogli di soia⁶ Mixed-leaf salad with soybean sprouts	ⓧ	8
Insalatina mista con pomodorini datterini e salsa allo yogurt profumato alle erbe⁷ Mixed salad with date tomatoes and a herb-scented yogurt sauce	V	10
Cocktail di gamberi su croccante d'insalata e salsa rosa all'arancia e cognac²⁻³⁻⁷⁻¹² Shrimp cocktail served on crunchy lettuce and an orange-scented cocktail sauce with cognac	GF	13
Melone cantalupo e prosciutto crudo di Parma Sweet cantaloupe melon with Parma ham	GF	13
Tagliere di affettati valtellinesi (bresaola, fiocco e salametti) con cetriolini in agrodolce Cold cut platter with Bresaola, "Fiocco" raw ham, salami from Valtellina and pickles		14
Tagliere di formaggi misti (Bitto, grana, Scimudin) con noci, confetture e miele⁷ Cheese platter with Bitto, Parmesan and Scimudin, walnuts, jams and honey	V	14
Selezione di affettati valtellinesi e di formaggi con noci e confetture⁷ Selection of cold cuts from Valtellina and cheeses served with walnuts and jams		16

ANTIPASTI

Bresaola di punta d'anca su rughetta di vigna GF 13
e scaglie di parmigiano⁷
Bresaola served on a bed of rocket
with parmesan cheese shavings

Petali di vitello con salsa tonnata GF 13
e alici di Sciacca³⁻⁴
Vitello Tonnato - Thinly sliced veal topped
with a tuna sauce and anchovies from Sciacca

PRIMI

Minestrone di verdure fresche V 9
con tocco di pesto alla genovese⁷⁻⁸⁻⁹
Minestrone with fresh vegetables
and a hint of Genoese pesto sauce

Gazpacho con verdure croccanti GF 9
e stracciata di polpa di granchio²
Gazpacho with crunchy vegetables and crab meat

Ravioli di magro al burro, V 15
salvia e parmigiano¹⁻³⁻⁷
Spinach and ricotta raviolis with butter, sage
and parmesan cheese

Pasta al pomodoro, bolognese, pesto¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 15
Pasta with tomato, Bolognese or pesto sauce

BAMBINI

Pasta Bimbo pomodoro, bolognese, burro¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 7
Pasta for kids with tomato sauce, Bolognese sauce or butter

Risottino Carnaroli alla parmigiana V GF 9
Carnaroli risotto Parma-style

Chicken Nuggets Bio 9
Organic chicken nuggets

DESSERT

Tiramisù della tradizione¹⁻³⁻⁷⁻⁸ V 9
Traditional tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco⁷ V GF 9
Wild berry panna cotta

Selezione di gelati³⁻⁷⁻⁸ V 9
Ice cream selection

Arcobaleno di frutta di stagione V GF 9
Rainbow of seasonal fruits

GELATI / ICE CREAM

Gusti ³⁻⁷ : Crema, cioccolato, mela verde, fragola, limone, nociola ⁸ , banana, stracciatella Cream, chocolate, green apple, strawberry, lemon, hazelnut ⁸ , banana, stracciatella	
Una pallina / A scoop	2
Con salsa al cioccolato o caramello with chocolate or caramel sauce	1
Affogato ⁷ Affogato al caffè o al cioccolato secondo la tradizione italiana Traditional Italian "Affogato" - Vanilla ice cream topped with a shot of coffee or warm chocolate	9
Coppa Danemark ⁷⁻⁸ Gelato alla vaniglia con salsa calda al cioccolato, panna montata e mandorle Vanilla ice cream with hot chocolate sauce, whipped cream and almonds	9
Coppa Romanoff ⁷⁻⁸ Gelato alla vaniglia con fragole fresche, panna montata e mandorle Vanilla ice cream with fresh strawberries, whipped cream and almonds	9
Coppa "Benessere" Macedonia di frutta fresca di stagione Fresh fruit salade	9

PANINI

Focaccina farcita di crudo, mozzarella, pesto e pomodoro ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁵ Focaccia with Parma ham, mozzarella cheese, pesto and tomato	8
Sirloin steak hamburger con pane al sesamo, insalatina e patatine fritte ¹⁻¹¹⁻¹⁵ Sirloin steak burger with sesame-bread salad and French fries	18
Burger vegetariano con melanzane e zucchine grigliate, maionese di soia, insalata e patatine fritte ¹⁻⁶ Vegetarian burger with grilled aubergines and zucchini, soy mayonnaise, salad and French fries	V 16
Parco San Marco's Club Sandwich (pollo, lattuga, maionese, uova, pomodoro, bacon) con patatine fritte ¹⁻³⁻⁷ Parco San Marco's Club Sandwich (chicken, lettuce, mayonnaise, eggs, tomato, bacon) with French fries	16
Mini baguette con rucola, bresaola, parmigiano, olio e limone ¹⁻⁷⁻¹⁵ Mini baguette with rocket, bresaola, parmesan cheese, olive oil and lemon	9
Ciabatta con tonno, pomodoro, avocado e burro salato ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ "Ciabatta" bread with tuna, tomato, avocado and salted butter	9
Patatine fritte ¹⁵ French fries	V GF 9

¹ Cereali	Cereals containing gluten
² Crostacei	Crustaceans
³ Uova	Eggs
⁴ Pesce	Fish
⁵ Arachidi	Peanuts
⁶ Soia	Soybeans
⁷ Latte	Milk
⁸ Frutta a guscio	Nuts
⁹ Sedano	Celery (including celeriac)
¹⁰ Senape	Mustard
¹¹ Semi di sesamo	Sesame
¹² Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
¹³ Lupini	Lupin
¹⁴ Molluschi	Molluscs
¹⁵ Prodotto Surgelato	Deep-frozen product

PARCO SAN MARCO
LAGO DI COMO & LUGANO
+39 0344 629 111
INFO@SAN-MARCO-HOTELS.COM
PARCO-SAN-MARCO.COM